



LE MENU

- FORMULE GASTRONOME (ENTRÉE/POISSON/VIANDE/DESSERT) - 45,00€
 - ACCORD METS ET VINS - 30,00€
- FORMULE DÉLICE (ENTRÉE/PLAT/DESSERT) - 38,00€
 - ACCORD METS ET VINS - 23,00€
- FORMULE ESSENTIELLE (ENTRÉE/PLAT OU PLAT/DESSERT) - 32,00€

LES ENTRÉES

— AU CHOIX —

TATAKI DE CANARD

concombre mariné, yaourt fumé, sauce ponzu, cacahuète & oignons nouveaux.

TOMATES DU MARAÎCHERS

vinaigrette thym citron, buratta, poutargue râpée, crumble parmesan & basilic.

L'ŒUF BIO DU DIOIS

cuit parfait, piperade de poivrons, guanciale grillé, espuma de pomme de terre a l'ail confit. .



LES PLATS

— AU CHOIX —

LE COCHON D'AUSSON

l'échine confite & rôtie au miel, aubergines, jus aigre doux.

LA PÊCHE SELON ARRIVAGES

jus d'une bouillabaisse, courgettes, olives noires de Nyons, basilic & citron.

RISOTTO ACQUARELLO

au parmesan, crème d'artichaut, shiitaké des frères Hensens & ail noir.



LES DESSERTS

— AU CHOIX —

LA BRIOCHE À LA CLAIRETTE

façon pain perdu, confit d'abricot et romarin, crème glacée vanille.

SOUPE DE MELON

verveine, meringues & sorbet fraises / framboises.

TIRAMISU AL'VOLO

mascarpone légère vanille, biscuit espresso, crème glacée café.

CHARIOT DE FROMAGES

sélection de fromages locaux et régionaux.



CHARIOT DE FROMAGES SECS OU FAISSELLE : SUPPLÉMENT7,00 €
TOUTES NOS ENTRÉES À LA CARTE.....15,00 €
TOUS NOS PLATS À LA CARTE..... 22,00 €
TOUS NOS DESSERTS À LA CARTE10,00 €



Option végétarienne possible

*Nos plats sont accompagnés de pomme de terre primeurs a l'ail et au persil.
Prix TTC service compris